DistilaMax® MW

DistilaMax® MW est une levure sèche active destinée à la production de whisky de malt par fermentation de moût issu d'orge maltée. Elle contient une souche sélectionnée de levure de distillation de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*, sous forme stable hautement concentrée.

caractéristiques du produit

DistilaMax® MW permet la production de spiritueux au profil organoleptique très flatteur, selon les Producteurs de Whisky de Malt.

DistilaMax® MW présente une bonne tolérance à l'alcool, jusqu'à 15% vol.

DistilaMax® MW présente un profil de congénères adapté aux Whisky de malt.

description

DistilaMax® MW contient une souche de levure de distillation de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*. Elle présente une teneur en matière sèche supérieure à 92% en poids. Le nombre moyen de cellules vivantes est de 1 X 10^{10} par gramme de produit.

applications

DistilaMax® MW est adaptée à la fermentation alcoolique de la plupart des whiskys de malt. Elle est destinée aux fermentations de moûts issus d'orge maltée.

Elle conduit efficacement la fermentation dans de nombreuses conditions opérationnelles. Tolérance à un pH de 3,5 à 6,0

Tolérance à des températures de 20°C à 33°C.

mode d'emploi

Réhydratation: afin de restaurer un état viable pleinement actif de la levure sèche, il est nécessaire de réhydrater la levure aussi vite que possible en l'ajoutant à 10 fois son volume d'eau. Le dosage conseillé est d'1 gramme de levure par litre de moût à 36°C, tout en remuant vigoureusement et en continu. Mélanger pendant 5 minutes avant d'ajouter la levure à la cuve de fermentation.

Laisser la levure à 36°C plus longtemps que conseillé peut entraîner un effet négatif sur les rendements en alcool.

conservation

DistilaMax® MW doit être conservée dans un endroit sec, à l'abri des grandes variations de température et de l'humidité pour assurer une stabilité maximale du produit. Dans ces conditions de conservation, le produit reste stable jusqu'à 36 mois après sa date de fabrication.

conditionnement

- Sacs sous vide de 500 grammes Carton de 20 x 500 g
- Sacs d'aluminium laminé sous vide de 10 kg

La información contenida en el presente documento es cierta y correcta según el estado actual de nuestros conocimientos. No obstante, las recomendaciones o sugerencias se dan sin garantía de ningún tipo puesto que las condiciones y métodos de uso están fuera de nuestro control. Esta información no debe considerarse como recomendación para que la utilización de nuestros productos incurra en violación de cualquier tipo de patente.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

VEJLEVEJ 10 • 7000 FREDERICIA, DENMARK • +45 75 91 50 80 PH

www.lallemandbds.com

©2013 LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS.